



Série NV6323
Série NV6353

Encastrable

de la cuisinière électrique



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register







utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

		
AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- L’appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l’appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

 **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l’écart de l'appareil afin d’éviter toute brûlure.

 **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

 **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.







- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), utilisez la grande grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four si celui-ci est encore chaud. Vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. L'aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et les aliments ne cuiront pas convenablement.
- Le jus des fruits laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez a ce que les enfants soient eloignes de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte du four.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.
- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.
- N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

 **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

 **AVERTISSEMENT :** ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

 **AVERTISSEMENT** : avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

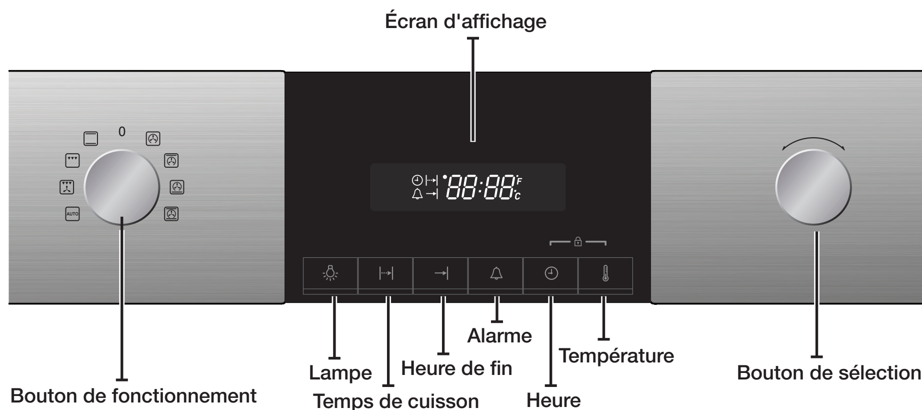


sommaire





commandes du four





Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.



La molette de sélection de la fonction de cuisson et la molette de réglage de l'heure sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (facultatif)

accessoires

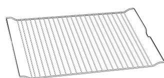
Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats.



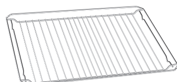
ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.



AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.



Petite grille (en option)
La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer à la lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



Grande grille
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four. Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds.









Plaque à pâtisserie (en option)
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d’autres pâtisseries. Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.



lèchefrite (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four. Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.

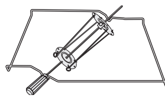


Lèchefrite supplémentaire (en option)
La lèchefrite supplémentaire peut être utilisée pour une grande quantité d'aliments.
Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.

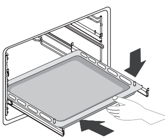


Broche (en option)
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.

Broche de rôtissoire et brochette (en option)
Utilisation :



- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support.
  (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rainure de guidage télescopique (en option)
- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
  Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.







essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-170	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	140-160	25-35
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	25-35
Génoise	Moule à fond amovible sur la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
	Plaque à pâtisserie + Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 26 cm)	1+4	Cuisson par convection	140-160	35-45
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson par convection	170-190	70-90
	Plaque à pâtisserie + Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+4	Cuisson par convection	150-170	90-110

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.**

**** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.**

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	270 °C	1er 1-2 2ème 1-1½
Hamburgers * (12)	Petite grille sur plaque à pâtisserie	4	Grand gril	270 °C	1er 14-16 2ème 4-6

*** Hamburgers : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).**







fonctions

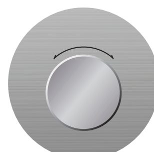
	**Cuisson traditionnelle** La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats. Température recommandée : 200 °C
	**Cuisson par convection** La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues. Température recommandée : 170 °C
	**Chaleur par le haut + Convection** La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	**Chaleur par le bas + Convection** La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	**Grand gril** La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : 240 °C
	**Ventilateur + Gril** La chaleur générée par les deux éléments chauffants supérieurs est distribuée par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour faire griller la viande et le poisson. Température recommandée : 240 °C
	**Chaleur intensive** Ce mode active alternativement tous les éléments chauffants tels que le ventilateur de convection, supérieur et inférieur. La chaleur est répartie de manière uniforme dans le four. Ce mode convient à de grandes quantités d'aliments (nécessitant beaucoup de chaleur), tels que les gratins et les tartes. Température recommandée : 170 °C

utilisation du mode de cuisson



01 | Sélectionnez le mode de cuisson

Tournez le bouton de fonctionnement pour sélectionner la fonction souhaitée.



02 | Réglage de la température

Tournez le bouton de sélection pour appliquer la température souhaitée.



03 | Confirmation de la température

Appuyez sur le bouton Température pour régler la température souhaitée.







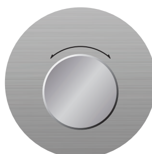
réglages

RÉGLAGE DE L'HEURE


12:00

Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les heures clignotent.




13:00

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les minutes clignotent.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure.


13:25

03 | Confirmez l'heure

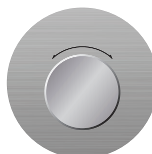
Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON


0:00

Réglage du temps de cuisson | 01

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.



Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.


1:30

02 | Confirmez le temps de cuisson

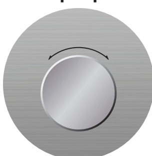
Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON


12:00

Réglage de la fin de cuisson | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ; l'heure clignote.



Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure souhaitée.


13:45

02 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.







MODIFICATION DU TEMPS RÉGLÉ

ou

Sélectionnez l'heure à modifier | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

Tournez le **bouton de sélection**.

ou

02 | Confirmation de la modification de l'heure

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

Réglez la température | 01

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez la nouvelle température.

02 | Confirmation de la température

Patientez 4 à 5 secondes pour que la nouvelle température soit appliquée.

RÉGLEZ L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure de la minuterie.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 3 secondes pour activer l'alarme.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes ; l'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.





SIGNAL SONORE




Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur les boutons **Alarme** et **Fin de cuisson** pendant 3 secondes.

LAMPE



Appuyez sur le bouton **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

SÉCURITÉ ENFANTS




Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez sur les boutons **Heure** et **Température** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. L'icône s'allume et indique que les boutons sont verrouillés.

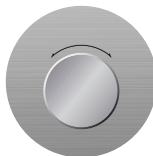
RÉGLAGES

cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01





Réglez la recette | 02
Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**.

03 | Réglage du poids
Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.





PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces recommandations. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	**Pizza surgelée**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grande grille	3	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
2	**Frites au four surgelées**	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	3	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	**Lasagnes maison**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grande grille	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
4	**Pizza maison**	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	3	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1 à 1,2 kg) convient à la cuisson des pizzas à pâte fine et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) à la cuisson des pizzas riches en garniture.
5	**Biftecks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez côte à côte les biftecks marinés sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	**Rôti de bœuf**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	**Rôti de porc**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de porc mariné sur la petite grille côté zeste vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	**Côtelettes d'agneau**	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Côtelettes d'agneau marinées Disposez les côtelettes d'agneau sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.







Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
9	**Morceaux de poulet**	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez côte à côte les morceaux de poulet sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est pour 2 ou 3 pièces de poulet et le second réglage pour 4 ou 5 pièces de poulet.
10	**Poulet entier**	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la petite grille, côté poitrine vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	**Poisson grillé**	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la petite grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
12	**Légumes grillés**	0,4-0,5 0,8-1,0	lèchefrite	4	Disposez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
13	**Gâteau marbré**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
14	**Pâte pour flan aux fruits**	0,3-0,4 (grand) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grande grille	3	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	3	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.







installation et entretien

INSTALLATION



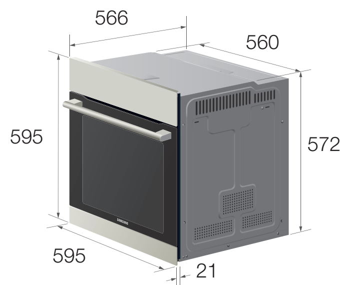
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

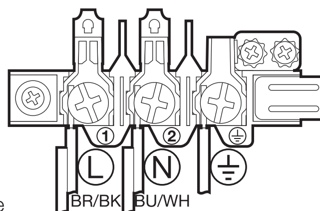
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	66 L
Puissance de sortie	3400 W maxi.
Poids net	env. 30,5 kg
Poids avec emballage	env. 35,5 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

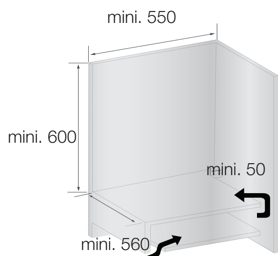


Installation dans l'élément

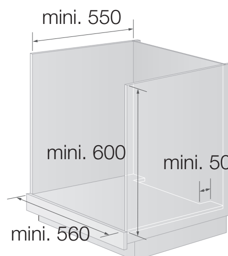
Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

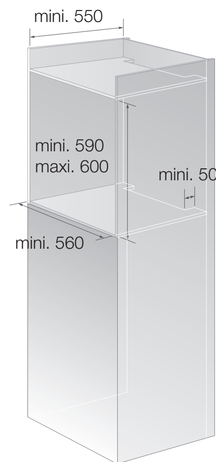
Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Circulation de l'air



Élément inférieur



Élément supérieur







CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four.
Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
SE	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E-**[1)]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

NV6323BGSSR_EF_DG68-00191Q_FR.indd 15

2012-04-02 ⬚ 7:41:44





nettoyage et entretien

SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte du four entrebâillée à environ 30 °.
2. Réglez le bouton de fonctionnement sur le mode unique.
3. Appuyez sur le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la convection à l'aide du bouton de sélection.
5. Réglez un temps de cuisson d'environ 5 minutes et une température de 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (EN OPTION)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur la fonction Cuisson traditionnelle.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

NETTOYAGE MANUEL


ATTENTION : ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

Accessoire

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

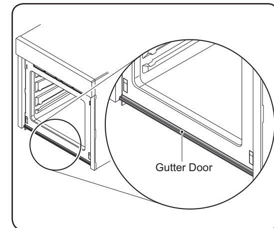






Porte de la gouttière d'évacuation

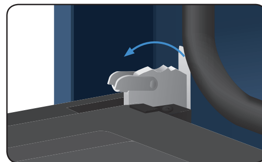
- La porte de la gouttière d'évacuation sert à collecter l'eau issue de la condensation lorsque le four fonctionne et elle permet de protéger les meubles. Nettoyez la porte de la gouttière d'évacuation après votre cuisson.

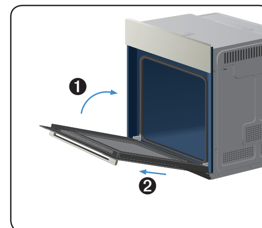


RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION** : La porte du four est lourde.



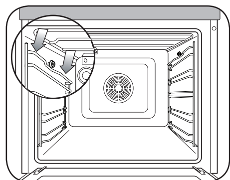
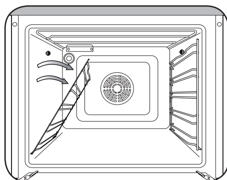
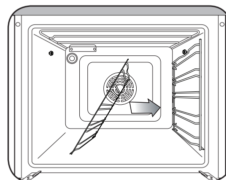


1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.





RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES (EN OPTION)

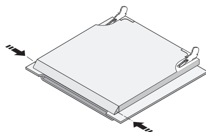
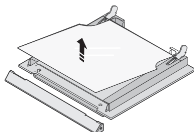
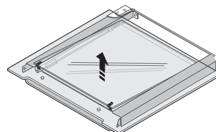




1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.
2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45°.
3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.

 **REMISE EN PLACE :** répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

1 Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.

2 Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.

3 Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

 La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

 Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

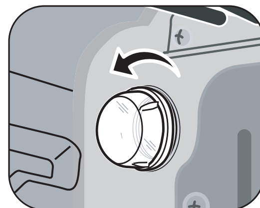
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

 **Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :**

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l’ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four

1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d’une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.







notes












LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DG68-00191Q





NV6323-serie
NV6353-serie

Inbouwoven

gebruikershandleiding



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register









over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

		
WAARSCHUWING of LET OP	**Belangrijk**	**Opmerking**

veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is.

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegd elektricien.
- Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.
- Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt. (Uitsluitend apparaat met vaste bedrading)
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
(Uitsluitend apparaat met netsnoer)
- Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
- De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit stekkeradapters of verlengsnoeren.
- Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterzijde van de deur.
- Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

 **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

 **WAARSCHUWING**: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

- Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.
- De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.





- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
- Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grote rooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
- Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
- De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
- Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
- Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
- Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Houd kinderen bij de deur vandaan wanneer u deze opent of sluit. Ze kunnen tegen de deur aanstoten of hun vingers tussen de deur krijgen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden.
- Gemorst voedsel moet voor reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn.
- Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging.
- Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden.
- Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.
- Open de deur niet met overdreven veel kracht.


WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.


WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven is ingeschakeld.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

INSTRUCTIES VOOR DE VERWERKING VAN AFVALMATERIALEN

Verpakkingsmateriaal opruimen

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar.
- Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container of breng het naar de stortplaats.

Oude apparaten opruimen


WAARSCHUWING: Voordat u oude apparaten afvoert, dient u deze onklaar te laten maken om te voorkomen dat ze een veiligheidsrisico vormen.

Koppel daartoe het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder het netsnoer.
Het is vanuit milieuoogpunt belangrijk dat oude apparaten op de juiste manier worden verwerkt.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.





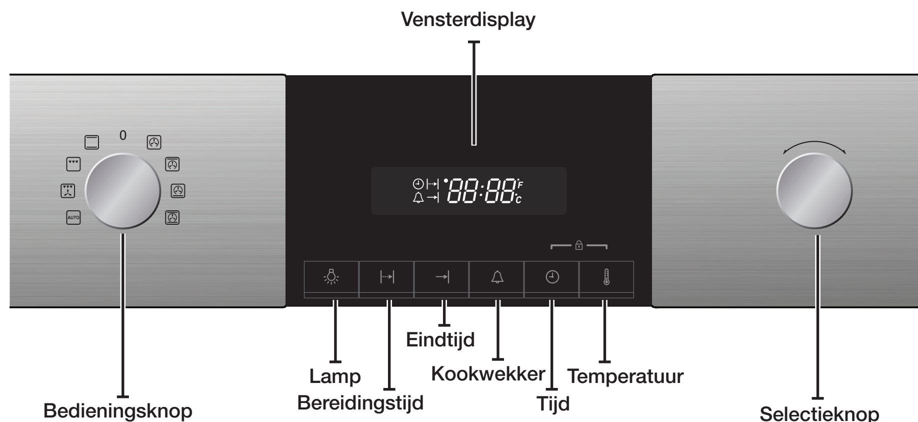
inhoud







bediening




Voorzijde

Het voorpaneel is verkrijgbaar in verschillende materialen en kleuren, inclusief roestvrijstaal, wit, zwart en glas. Ten behoeve van de verbetering van de kwaliteit kan de vormgeving worden gewijzigd.


De selectieknop Functie en de Selectieknop Tijd/temperatuur zijn pop-upknoppen. Deze moet u eerst indrukken en vervolgens draaien. (Optioneel)

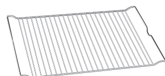
BEDIENING

onderdeel

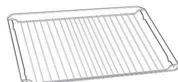
Bij uw nieuwe Samsung-oven wordt een groot aantal accessoires geleverd die van pas kunnen komen bij de bereiding van verschillende maaltijden.


LET OP: Zorg ervoor dat de accessoires goed worden bevestigd. Zorg altijd voor een vrije ruimte van ten minste 2 cm tussen de bakplaat en de bodem van de oven. Anders zou het geëmailleerde oppervlak kunnen worden beschadigd.


WAARSCHUWING: Wees uiterst voorzichtig wanneer u gerechten en/of accessoires uit de oven neemt. Hete gerechten, accessoires en oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.



Klein rooster (optioneel)
Het kleine rooster gebruikt u voor het grillen en roosteren van gerechten. Het kan worden gebruikt in combinatie met de opvangschaal om te voorkomen van vocht op de bodem van de oven terechtkomt.



Groot rooster
Het grote rooster gebruikt u voor het grillen en roosteren van gerechten. U kunt het gebruiken voor stoof- en braadschotels. Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij verwerken van grote hoeveelheden.









Bakplaat (optioneel)
De (vlakke) bakplaat kan worden gebruikt voor het bereiden van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.



Opvangschaal (optioneel)
De (diepe) opvangschaal is goed voor braden. Het kan worden gebruikt in combinatie met het kleine rooster om te voorkomen dat er vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

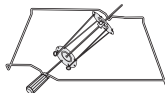


Extra opvangschaal (optioneel)
De extra opvangschaal is handig voor grote hoeveelheden voedsel. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

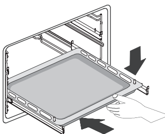


Braadspit (optie)
Het braadspit kan worden gebruikt voor het braden van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Het braadspit kan alleen worden gebruikt in de enkelvoudige modus, op steun 3, omdat het spit moet worden bevestigd aan de adapter op de achterwand. Verwijder de zwarte handgreep tijdens de bereiding.

Roosterspit en Shaslik (optie)
Deze kunt u als volgt gebruiken:



- Plaats de diepe pan (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit.
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de pan worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorzijde bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterzijde van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Neem het handvat van het spit voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.



Telescopische schuifgeleider (optie)
- Om de gril, bakplaat of braadpan te plaatsen, schuift u de telescopische geleiders van een bepaald niveau naar buiten voordat u de onderdelen plaatst.
- Plaats de schaal of pan op de geleiders en duw deze volledige terug in de oven.
  Sluit de ovendeur nadat u de telescopische geleiders in de oven hebt geduwd.







voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidings-modus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Zandkoek	Bakplaat	3	Normaal	160-170	20-30
	Bakplaat + Opvangschaal	1+4	Hete lucht	140-160	25-35
Klein gebak	Bakplaat	3	Normaal	160-180	15-25
	Bakplaat + Opvangschaal	1+4	Hete lucht	150-170	25-35
Mager biscuitgebak	Springvorm op groot rooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2	Normaal	160-180	20-30
	Bakplaat + Groot rooster + 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	1+4	Hete lucht	140-160	35-45
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen * (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-90
	Bakplaat + Groot rooster + 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1+4	Hete lucht	150-170	90-110

*** Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).**
**** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.**

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Tosti's van witbrood	Groot rooster	5	Grote grill	270 °C	1e 1-2 2e 1-1½
Hamburgers * (12 ea)	Klein rooster op bakplaat	4	Grote grill	270 °C	1e 14-16 2e 4-6

*** Hamburgers: verwarm de lege oven voor gedurende 15 minuten met de functie Grote grill.**

functies



Normaal
Warmte wordt afgegeven door het heteluchtsysteem aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van vrijwel alle typen gerechten.
Aanbevolen temperatuur: 200 °C



Hete lucht
De door het heteluchtsysteem gegenereerde hitte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor diepvriesgerechten en voor braden.
Aanbevolen temperatuur: 170 °C



Bovenverwarming + Hetelucht
De door het verwarmingselement aan de bovenkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van gerechten met een knapperig korstje, bijvoorbeeld vlees.
Aanbevolen temperatuur: 190 °C



Onderverwarming + Hetelucht
De door het verwarmingselement aan de onderkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor pizza, brood en gebak.
Aanbevolen temperatuur: 190 °C



Grote grill
De warmte wordt afgegeven door het grote grillelement. Deze functie wordt gebruikt voor geschulpte gerechten, zoals lasagne, en het roosteren van vlees.
Aanbevolen temperatuur: 240 °C



Ventilator + Grill
De warmte die door de twee bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.
Aanbevolen temperatuur: 240 °C



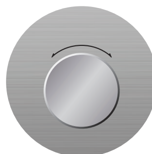
Intensieve hitte
In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder, hetelucht) ingeschakeld.
De hitte wordt gelijkmatig in de oven verdeeld. Deze modus is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor hittetoevoer nodig is, zoals grote gegratineerde gerechten en hartige taarten.
Aanbevolen temperatuur: 170 °C

de modus bereiden



01 | Bereidingsmodus selecteren

Draai aan de Bedieningsknop om de gewenste ovenfunctie te selecteren.



02 | Temperatuur instellen

Draai de Selectieknop om de gewenste temperatuur toe te passen.



03 | Temperatuur bevestigen

Druk op de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen.





instellingen

TIJD INSTELLEN



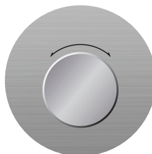
Uren instellen | 01

Druk op de toets **Klok**. De uren gaan knipperen.



Minuten instellen | 02

Druk op de toets **Klok**. De minuten gaan knipperen.



Draai aan de **Selectieknop** om de klok in te stellen.



03 | De tijd bevestigen

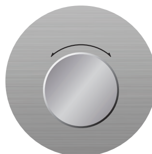
Druk nogmaals op de toets **Klok** om de klok in te stellen.

BEREIDINGSTIJD INSTELLEN



Bereidingstijd instellen | 01

Druk op de toets **Bereidingstijd**. Het symbool Bereidingstijd gaat knipperen.



Draai aan de **Selectieknop** om een instelling te selecteren.



02 | Bereidingstijd bevestigen

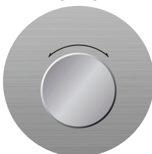
Druk nogmaals op de toets **Bereidingstijd** en wacht 4~5 seconden.

EINDTIJD INSTELLEN



Eindtijd instellen | 01

Druk op de toets **Eindtijd**. Het symbool eindtijdsymbool gaat knipperen.



Draai aan de **Selectieknop** om een tijd in te stellen.



02 | Eindtijd bevestigen

Druk nogmaals op de toets **Eindtijd** en wacht 3 seconden.





INGESTELDE TIJDEN WIJZIGEN

of

of

Selecteer de tijd die u wilt wijzigen | 01

Druk op de toets **Eindtijd** of **Bereidingstijd**. Het symbool Bereidingstijd gaat knipperen.

Draai de **Selectieknop**.

02 | De gewijzigde tijd bevestigen

Druk op de toets **Eindtijd** of **Bereidingstijd**. Het symbool Bereidingstijd gaat knipperen.

TEMPERATUUR WIJZIGEN

Temperatuur instellen | 01

Druk op de toets **Temperatuur**. Het temperatuursymbool gaat knipperen.

Draai aan de **Selectieknop** om een nieuwe temperatuur in te stellen.

02 | Temperatuur bevestigen

Wacht 4~5 seconden totdat de nieuwe temperatuur is ingesteld.

KOOKWEKKER INSTELLEN

Kookwekker instellen | 01

Druk op de toets **Kookwekker**. De kookwekker gaat knipperen.

Draai aan de **Selectieknop** om de timer in te stellen.

02 | Kookwekker bevestigen

Druk nogmaals op de toets **Kookwekker** en wacht 3 seconden totdat de kookwekker is ingesteld.

KOOKWEKKER UITSCHAKELEN

Druk minimaal twee seconden op de toets **Kookwekker**. Het wekkersymbool verdwijnt en de tijd wordt weergegeven.

TIJDWEERGAVE

Druk tijdens het bereidingsproces op de toets **Klok** om de klok weer te geven.







GELUIDSSIGNAAL




U kunt het geluidssignaal in- en uitschakelen door de toetsen **Kookwekker** en **Eindtijd** 3 seconden ingedrukt te houden.

LAMP



Druk 1x op de toets **Lamp** om de lamp in te schakelen, en 2x om deze uit te schakelen.

KINDERSLOT




U kunt de kinderslotfunctie in- en uitschakelen door de toetsen **Tijd** en **Temperatuur** 3 seconden ingedrukt te houden. Het kinderslotsymbool geeft aan dat het kinderslot is ingeschakeld.

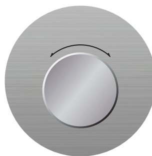
INSTELLINGEN

automatische bereiding

In de automatische bereidingsmodus kunt u 15 automatische programma's selecteren voor koken, grillen en bakken.

De automatische bereidingsmodus selecteren | 01





Recept instellen | 02

Selecteer het gewenste recept door te draaien aan de **Selectieknop**.

03 | Gewicht instellen

Selecteer het gewenste gewicht door te draaien aan de **Selectieknop**.





PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN

In de volgende tabel vindt u 15 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.
De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.
Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.
Raadpleeg deze aanbevelingen altijd. Plaats het eten altijd in een koude oven.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
1	**Ingevroren pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Groot rooster	3	Leg de bevroren pizza op het midden van het grote rooster.
2	**Diepvries ovenfrites**	0,3-0,5 (dun) 0,6-0,8 (dik)	Bakplaat	3	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de bakplaat. De eerste instelling is voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet.
3	**Zelfgemaakte lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Groot rooster	3	Maak de verse lasagne klaar of gebruik een kant en klaar product en leg dit in een passende ovenvaste schaal. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
4	**Zelfgemaakte pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplaat	3	Leg de pizza op de bakplaat. Het gewichtsbereik is inclusief de garnering, zoals saus, groente, ham en kaas. Stand 1 (1,0-1,2 kg) is voor dunne pizza's en stand 2 (1,3-1,5 kg) is voor pizza's met veel garnering.
5	**Biefstuk**	0,3-0,6 0,6-0,8	Opvangschaal met klein rooster	4	Leg de gemarineerde biefstukken naast elkaar op het kleine rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
6	**Geroosterd rundvlees**	0,6-0,8 0,9-1,1	Opvangschaal met klein rooster	2	Leg het gemarineerde rundvlees op het kleine rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
7	**Geroosterd varkensvlees**	0,6-0,8 0,9-1,1	Opvangschaal met klein rooster	2	Leg het gemarineerde varkensvlees met de huidkant omlaag op het kleine rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
8	**Lamskarbonades**	0,3-0,4 0,5-0,6	Opvangschaal met klein rooster	4	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het kleine rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne karbonades en de tweede instelling is voor dikke karbonades.





Nr.	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
9	**Kipdelen**	0,5-0,7 1,0-1,2	Opvangschaal met klein rooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg de kipdelen naast elkaar op het kleine rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor twee tot drie stukken kip en de tweede instelling voor vier tot vijf stukken kip.
10	**Hele kip**	1,0-1,1 1,2-1,3	Opvangschaal met klein rooster	2	Smeer de hele kip in met olie en kruiden. Leg de kip op het kleine rooster met de borstzijde naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
11	**Geroosterde vis**	0,5-0,7 0,8-1,0	Opvangschaal met klein rooster	4	Leg de vis om en om op het klein rooster. De eerste stand is voor 2 vissen, de tweede is voor 4 vissen. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of brasem.
12	**Ovengroenten**	0,4-0,5 0,8-1,0	opvangschaal	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, paprika, aubergine, champignons en tomaten in de opvangschaal. Insmeren met een mengsel van olijfolie, kruiden en tuinkruiden.
13	**Marmercake**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Groot rooster	2	Doe het beslag in een passende, ingevette tulbandvorm.
14	**Vruchtenvlaaibodem**	0,3-0,4 (groot) 0,2-0,3 (taartjes)	Groot rooster	3	Doe het beslag in een ingevette taartbodemvorm De eerste stand is voor één vruchtenvlaaibodem, de tweede voor 5-6 kleine taartjes.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Groot rooster	3	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins. De eerste stand is voor kleine muffins, de tweede is voor grote muffins.





installatie en onderhoud

INSTALLATIE

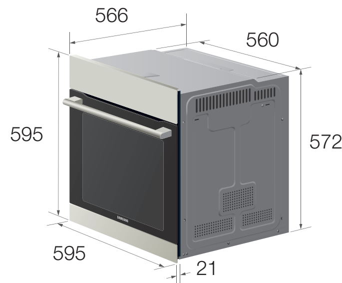
 **Veiligheidsinstructies voor de installatie**

Deze oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op het lichtnet met inachtneming van de relevante veiligheidsvoorschriften.

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten de worden beschreven in de standaard DIN 68930.

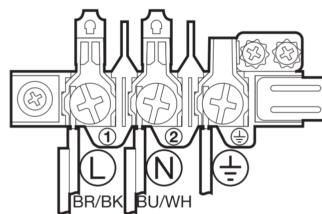
Technische specificaties

Ingangsspanning/frequentie	230 V – 50 Hz
Inhoud (bruikbare capaciteit)	66 L
Uitgangsvermogen	max. 3400 W
Nettogewicht	ong. 30,5 kg
Gewicht inclusief verpakking	ong. 35,5 kg
Behuizing (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Binnenmaten (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Aansluiting op het lichtnet

Als het toestel niet door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer H05 RR-F of H05 VV-F, min, 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de over aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u de voedingskabel aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏚). Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd. Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.

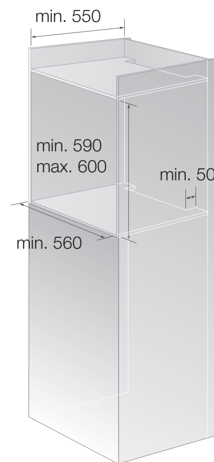


Installatie in een kast

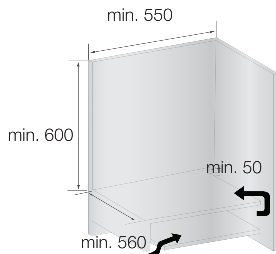
Dit is een inbouwoven die dient te worden geïnstalleerd in een boven- of onderkastje.

- Houd de minimum afstanden aan.
- Zet de oven aan beide zijden vast met behulp van schroeven.

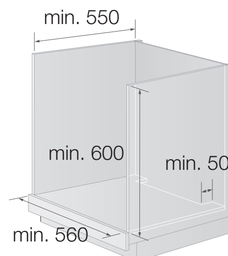
Verwijder na installatie de vinyl beschermfolie van de deur van het toestel en de verwijder de beschermfolie van het oppervlakken in de oven.



Bovenste element



Luchtstroom



Onderste element





VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste reiniging

Voordat de oven voor het eerst wordt gebruikt, moet deze grondig worden gereinigd. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, doeken of substanties. Deze zouden het oppervlak van de oven kunnen beschadigen.
Gebruik warm water, een reinigingsmiddel, en een zachte, schone doek voor het reinigen van de bakplaat, opvangschaal, roosters en overige accessoires, evenals de wanden van de oven en de steunen aan de zijkant van de oven. De voorkant moet worden gereinigd met een vochtige, zachte en schone doek.
Controleer of de klok van de oven goed is ingesteld en haal alle accessoires uit de oven. Laat de oven in enkelvoudige modus een uur lang draaien in de heteluchtstand op een temperatuur van 200 °C. Bij deze procedure worden eventuele tijdens de productie achtergebleven substanties in de oven verbrand. Hierbij komt een onmiskenbare geur vrij. Dit is normaal. Zorg er voor dat de keuken tijdens deze procedure goed wordt geventileerd.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	• De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan. • De klok kan niet worden ingesteld. Stel de klok in. • Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast. • Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien bellen.
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt, ondanks dat de functie en temperatuur zijn ingesteld?	• Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?	• Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als het tijdsdisplay knippert?	• Er is een stroomstoring geweest. Stel de klok in.
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	• De ovenlamp is defect. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?	• Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft deze draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.

INFORMATIECODES

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
S-01	Veiligheidsschakelaar. De oven blijft gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur.	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.
SE	Toets meer dan 10 seconden ingedrukt.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.
E-**[1)]	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.







reiniging en verzorging

SNEL DROGEN

1. Laat de ovendeur ongeveer 30 ° open staan.
2. Zet de bedieningsknop op de enkelvoudige modus.
3. Druk op de functietoets.
4. Selecteer de heteluchtstand met de selectieknop.
5. Stel een bereidingstijd van ongeveer vijf minuten en een temperatuur van 50 °C in.
6. Schakel de oven aan het einde van deze periode uit.

KATALYTISCH GEËMAILLEERD OPPERVLAK (OPTIONEEL)

De afneembare behuizing is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email dat door de luchtdoorloop tijdens het gebruik van de heteluchtstand bedekt kan worden door olie en vet. Deze afzetting wordt verbrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger, bijvoorbeeld tijdens het bakken of grillen. Hogere temperaturen resulteren in een snellere verbranding.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig alle oppervlakken aan de binnenkant van de oven zoals beschreven in het gedeelte Handmatige reiniging.
3. Zet de oven in de functie Normaal.
4. Stel de temperatuur in op 250 °C.
5. Laat de oven ongeveer een uur aanstaan. De duur hangt af van de mate van verontreiniging. Achtergebleven vuil zal bij elk gebruik van de oven op hoge temperaturen geleidelijk aan slijten.

HANDMATIGE REINIGING



LET OP: ZORG ERVOOR DAT DE OVEN EN HULPSTUKKEN ZIJN AFGEKOELD VOORDAT U BEGINT MET DE REINIGING

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen schuursponsjes.
- Gebruik gewone ovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Buitenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Roestvrij stalen voorkant van de oven

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

- Veeg het oppervlak voorzichtig schoon met een zachte schone doek of microvezeldoek en een mild glasreinigingsmiddel.

Onderdeel

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze af met een theedoek. Laat de accessoire zonodig 30 minuten in een sopje weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

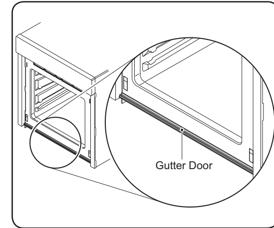






Deurgootje

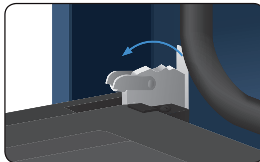
- Het deurgootje dient ter bescherming voor het opvangen van vocht wanneer de oven actief is. Reinig de deurgoot na bereiding.

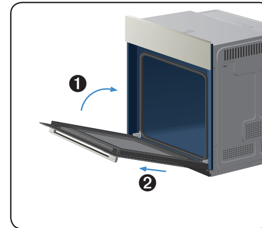


DEUR VERWIJDEREN

Bij normaal gebruik mag de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reinigingsdoeleinden, gaat u als volgt te werk.

⚠ **LET OP**: De ovendeur is zwaar.





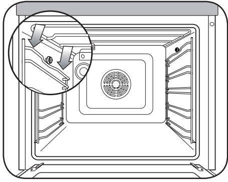
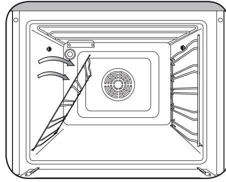
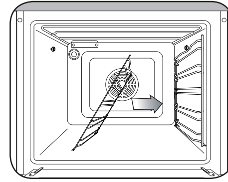
1. Open de kleur en klap de clipjes bij aan beide scharnieren volledig open.

2. Sluit de deur ongeveer 70 °. Pak de zijkanten van de ovendeur aan beide kanten stevig vast en trek de deur omhoog totdat deze uit de scharnieren kan worden genomen.





DE GELEIDERS VERWIJDEREN (OPTIONEEL)

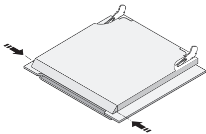
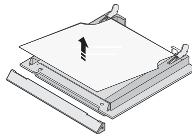
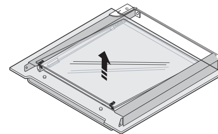




1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.
2. Draai de geleider ongeveer 45 º.
3. Licht de geleiders uit de twee gaten in de bodem.

 **PLAATSEN:** Voer de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde uit.

HET DEURGLAS VERWIJDEREN

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. U kunt deze lagen glas uitnemen en reinigen.

1 Druk op beide knoppen aan de linker- en rechterkant van de deur.

2 Verwijder de afdekking en haal de eerste ruit uit de deur.

3 Til ruit 2 op en reinig de platen met warm water of een sopje en wrijf ze droog met een zachte, schone doek.

 Het deurglas verschilt per model.
De methode voor het uit elkaar halen en terugzetten is echter dezelfde.

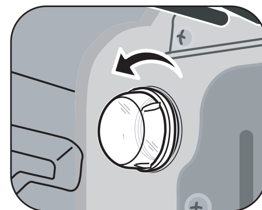
 Let bij het terugplaatsen van de binnenste ruit op de richting van de opdruk (zie hieronder).

LAMP VERVANGEN

 **Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u een van de lampen van de oven vervangt, moet u de volgende maatregelen nemen:**

- Schakel de oven uit.
- Ontkoppel de oven van het lichtnet.
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.
- Lampen kunnen worden aangeschaft bij het SAMSUNG-servicecentrum.

Lamp aan de achterkant van de oven



1. Verwijder het dekseltje door het linksom te draaien en verwijder de metalen ring en de platte ring. Reinig het glazen dekseltje. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watts, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
2. Reinig zonodig het glazen dekseltje, de metalen ring en de plaatring.
3. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.
4. Zet het glazen dekseltje dat u in stap 1 hebt verwijderd terug en draai het rechtsom om het op zijn plaats te zetten.





memo












CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DG68-00191Q

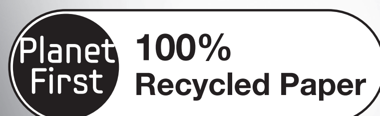




Serie NV6323
Serie NV6353

Einbaufen

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register







Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG-Einbauofen entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Ofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

		
ACHTUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweis**

Sicherheitsmaßnahmen

Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Schließen Sie den Ofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Ofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Ofen berühren.
- Der Ofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Klappe.
- Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

 **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

 **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

 **WARNUNG**: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

SICHERHEIT IM BETRIEB

- Dieser Ofen ist nur für das Kochen im Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Ofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Ofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Ofen.
- Die Ofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.







- Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Ofenklappe öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Ofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Ofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Ofen in Gebrauch ist.
- Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Ofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies konnte Schäden der Emailleoberfläche verursachen.
- Die Ofenklappe muss während des Kochens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Ofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Ofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Tropfpfanne.
- Stellen Sie keine Backwaren auf die offene Ofenklappe.
- Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Achten Sie beim Offnen oder Schließen der Geratetur darauf, dass sich keine Kinder in der Nahe aufhalten, da diese andernfalls gegen die Tur laufen oder sich die Finger in der Geratetur quetschen konnten.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten.
- Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Ofen gelassen werden.
- Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor der Dampfreinigung oder Selbstreinigung aus dem Ofen entfernen.
- Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden.
- Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
- Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

 **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, selbst wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.

 **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Ofen zubereiten.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

 **WARNUNG**: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen das Netzkabel.
Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

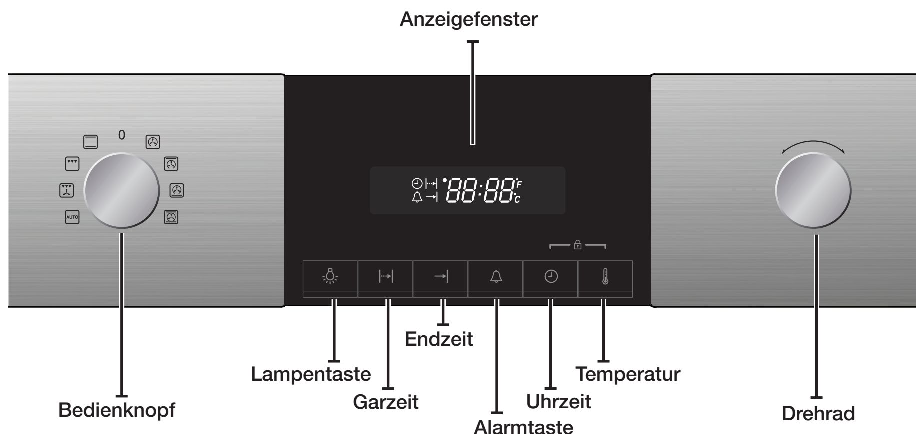


Inhalt





Steuerelemente des Ofens





Design der Gerätefront

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.



Das Drehrad und der Bedienknopf sind versenkbar ausgeführt. Drücken Sie sie einfach, und drehen Sie dann. (Zubehör)

STEUERELEMENTE DES OFENS

Zubehör

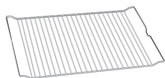
Ihr neuer Samsung-Ofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörausrüstungen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können.



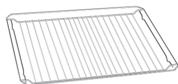
VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.



WARNUNG: Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Ofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehörteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!



Kleiner Rost (Zubehör)
Der kleine Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit der Tropfpfanne einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Ofens gelangen.



Großer Rost
Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen. Schieben Sie den Rost so in den Ofen, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.









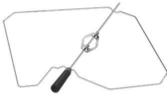
Backblech (Zubehör)
Das (flache) Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



Tropfpfanne (Zubehör)
Die (tiefe) Tropfpfanne ist gut zum Braten geeignet. Wenn Sie sie in Verbindung mit dem kleinen Rost einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Ofens gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

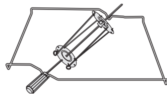


Zusätzliche Tropfpfanne (Zubehör)
Die zusätzliche Tropfpfanne eignet sich für die Zubereitung großer Portionen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

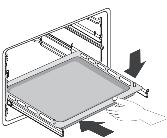


Grillspieß (Zubehör)
Der Grillspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Grillspieß kann im Einfachbetrieb auf Einschub 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Ofenrückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie beim Kochen den schwarzen Handgriff.

Drehspieß und Schaschlik (Zubehör)
Anwendung:



- Schieben Sie die Tropfpfanne (kein Dreifuß) in Einschub 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Ofens, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Tropfpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Ofens eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V"-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Ofenklappe, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.



Ausziehbare Schienen (Zubehör)
- Wenn Sie den Rost oder das Back- bzw. Bratblech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die Auszugsschienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Rost oder das Blech auf die Führungsschienen und schieben Sie diese dann vollständig in den Ofen.
  Schließen Sie die Ofentür erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Ofen geschoben haben.







Testgerichte

Gemäß EN 60350

1. Backen
Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungsmethode	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Butterkeks	Backblech	3	Normalbetrieb	160 - 170	20 - 30
	Backblech, Tropfblech	1 + 4	Umluft	140 - 160	25 - 35
Kleiner Kuchen	Backblech	3	Normalbetrieb	160 - 180	15 - 25
	Backblech, Tropfblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Normalbetrieb	160 - 180	20 - 30
	Backblech + Großer Rost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1 + 4	Umluft	140 - 160	35 - 45
Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Umluft	170 - 190	70 - 90
	Backblech + Großer Rost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 4	Umluft	150 - 170	90 - 110

* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.
** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

2. Grillen
Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungsmethode	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toasts mit Weißbrot	Großer Rost	5	Großer Grill	270 °C	1.: 1 - 2 2.: 1 - 1½
Rindfleisch-Burger * (12 Stück)	Kleiner Rost, Tropfpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4	Großer Grill	270 °C	14.: 1-16 2.: 4 - 6

* Burger (Rindfleisch): Heizen Sie den Ofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.







Funktionen



Normalbetrieb
Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 200 ° C



Umluft
Die durch Umluft im Ofen entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 170 ° C



Oberhitze mit Umluft
Die durch das obere Heizsystem und durch Umluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 ° C



Unterhitze und Umluft
Die durch das untere Heizsystem und durch Umluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 ° C



Großer Grill
Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 240 ° C



Umluft + Grill
Die von den beiden oberen Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch.
Empfohlene Temperatur: 240 ° C



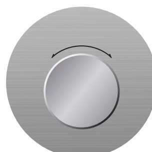
Superhitze
Bei dieser Betriebsart werden die oberen und unteren Heizelemente sowie der Ventilator abwechselnd eingeschaltet.
Die Hitze wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen die eine hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen.
Empfohlene Temperatur: 170 ° C

Verwenden des Kochmodus



01 | Kochmodus auswählen

Wählen Sie durch Drehen am Bedienknopf die gewünschte Ofenfunktion aus.



02 | Temperatur einstellen

Wählen Sie mit dem Drehrad die gewünschte Temperatur aus.



03 | Temperatur bestätigen

Wählen Sie mit Hilfe der Taste zum Einstellen der **Temperatur** die gewünschte Temperatur aus.







Einstellungen

ZEIT EINSTELLEN



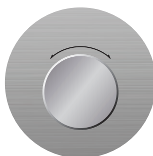
Stunde einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.



Minuten einstellen | 02

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Minutenanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Zeit ein.



03 | Zeit bestätigen

Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** erneut, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

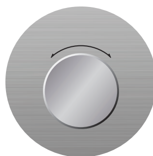
EINSTELLUNGEN

GARZEIT EINSTELLEN



Garzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** drücken, blinkt der Garzeitanzeige.



Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Einstellung aus.



02 | Garzeit bestätigen

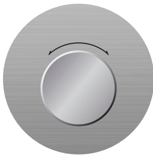
Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.

ENDZEIT EINSTELLEN



Endzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** drücken, blinkt die Endzeitanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Zeit ein.



02 | Endzeit bestätigen

Drücken Sie entweder erneut die Taste zum Einstellen der **Endzeit,** oder warten Sie 3 Sekunden.

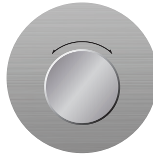






EINGESTELLTE ZEITEN ÄNDERN

 oder 



 oder 

Gewünschte Zeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** oder Auswählen der **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.

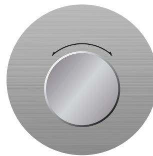
Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Einstellung.

02 | Geänderte Zeit bestätigen

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** oder Auswählen der **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.

TEMPERATUR ÄNDERN







Temperatur einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.

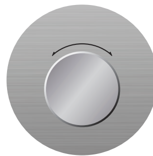
Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Temperatur ein.

02 | Temperatur bestätigen

Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang warten, ist die neue Temperatur eingestellt.

ALARM EINSTELLEN







Alarm einstellen | 01

Wenn Sie die **Alarmtaste** drücken, blinkt die Alarmanzeige.

Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Alarmzeit ein.

02 | Alarm bestätigen

Drücken Sie die **Alarmtaste** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden. Nun ist der Alarm eingestellt.

ALARM DEAKTIVIEREN



Halten Sie die **Alarmtaste** zwei Sekunden lang gedrückt. Die Alarmzeit wird ausgeblendet und die Zeit wird angezeigt.

ZEITANZEIGE



Drücken Sie während des Kochens die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**, um die Uhrzeit anzuzeigen.







TONSIGNAL

Um das Tonsignal zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die **Alarmtaste** und die Taste zum Einstellen der **Endzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.

BELEUCHTUNG



Drücken Sie die **Lampentaste** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.

KINDERSICHERUNG

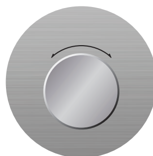
Um die Kindersicherung zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Temperatur** 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kindersicherungssymbol zeigt an, dass de Kindersicherung aktiviert wurde.

Automatische Kochprogramme

Beim automatischen Kochen haben Sie die Wahl zwischen 15 automatischen Kochprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.

Automatisches Kochprogramm auswählen | 01





Rezept auswählen | 02

Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** das gewünschte Rezept aus.

03 | Gewicht einstellen

Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** das gewünschte Gewicht ein.





AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Befolgen Sie die hier beschriebenen Empfehlungen. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Ofen legen.
Das Gefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	**Tiefkühlpizza**	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Großer Rost	3	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des großen Rosts legen.
2	**Tiefgefrorene Ofenpommes**	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
3	**Hausgemachte Lasagne**	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Großer Rost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Ofens stellen.
4	**Hausgemachte Pizza**	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Backblech	3	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
5	**Rindersteaks**	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Die marinierten Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
6	**Rindfleisch**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Das marinierte Rindfleisch auf den kleinen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
7	**Schweinefleisch**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Legen Sie den marinierten Schweinebraten mit der Schwarte nach unten auf den kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
8	**Lammkoteletts**	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem kleinen Rost verteilen Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke.







Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
9	**Hähnchenteile**	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den kleinen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für 2 - 3 Hähnchenteile, die zweite für 4 - 5 Hähnchenteile.
10	**Ganzes Hähnchen**	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
11	**Gebratener Fisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den kleinen Rost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
12	**Gebratenes Gemüse**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Tropfpfanne	4	Legen Sie Gemüse, also z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten in die Tropfpfanne. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
13	**Marmorkuchen**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Großer Rost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
14	**Obstkuchenboden**	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 - 0,3 (Törtchen)	Großer Rost	3	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5 - 6 kleine Törtchen.
15	**Muffins**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Großer Rost	3	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.





Installation und Wartung

INSTALLATION



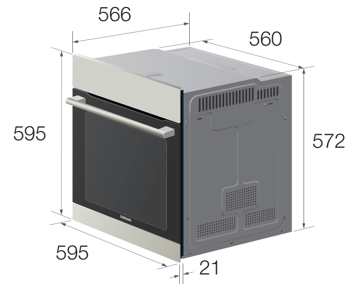
Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Ofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Ofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

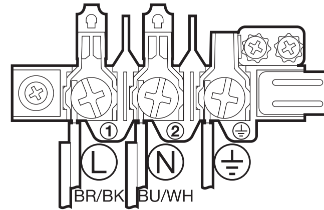
Technische Daten

Versorgungsspannung / -frequenz	230 V – 50 Hz
Volumen (Nutzraum)	66 l
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Nettogewicht	ca. 30,5 kg
Gewicht inkl. Verpackung	ca. 35,5 kg
Außenmaße (B x H x T)	595 x 595 x 566 mm
Innenmaße (B x H x T)	440 x 365 x 405 mm



Netzanschluss

Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min 1,5 m, 1,5 bis 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Ofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Ofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Wenn der Ofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Ofens zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

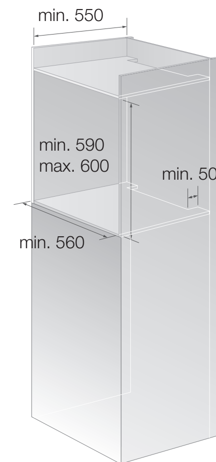


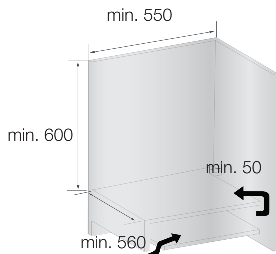
Installation im Küchenschrank

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

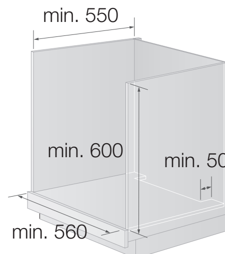
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Befestigen Sie den Ofen an beiden Seiten mit Hilfe von Schrauben.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.





Luftdurchlass



Unterschrank

Aufsatzschrank







ERSTREINIGUNG

Erstreinigung:

Reinigen Sie den Ofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, Schleiftücher oder schleifende Substanzen, da diese die Ofenflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie warmes Wasser, Reinigungsmittel und ein weiches, sauberes Tuch, um das Backblech, die Tropfpfanne, die Roste und das andere Zubehör sowie den Innenraum und die Einschübe an der Ofenseite zu reinigen. Die Frontpartie sollten Sie mit einem feuchten, weichen und sauberen Tuch reinigen.
Prüfen Sie, ob die Ofenuhr korrekt eingestellt ist und nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 °C im Einfachbetrieb mit Umluft laufen. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Ofen. Diese Rückstände erkennen Sie an ihrem unverkennbaren Geruch. Dies ist also normal. Achten Sie in dieser Zeit auf ausreichende Belüftung der Küche.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht warm wird?	• Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten. • Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Einstellen der Uhrzeit • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?	• Es hat einen Stromausfall gegeben. Einstellen der Uhrzeit
Was ist zu tun, wenn das Ofenlicht nicht angeht?	• Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

INFORMATIONSCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S-01	Sicherheitsabschaltung. Der Ofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur.	Ofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Ofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Taste wird mehr als 10 Sekunden lang gedrückt.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.
E-**[1)]	Ein Fehler des Ofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Ofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.

1) ** Bezeichnet alle Zahlen.







Reinigung und Pflege

SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30 ° geöffnet.
2. Wählen Sie mit Hilfe des Bedienknopfes den Einfachbetrieb aus.
3. Drücken Sie die Funktionstaste.
4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad den Umluftbetrieb ein.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 ° C ein.
6. Schalten Sie den Ofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (ZUBEHÖR)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Umluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Ofentemperaturen von 200 ° C und mehr ab, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Höhere Temperaturen führen zu schnellerem Abbrennen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Reinigen Sie alle Innenflächen des Ofens so, wie Abschnitt zur Handreinigung beschrieben.
3. Schalten Sie den Ofen auf Normalbetrieb.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
5. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Ofens bei hohen Temperaturen allmählich.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: STELLEN SIE SICHER, DASS DER OFEN UND DAS ZUBEHÖR VOR DEM REINIGEN ABGEKÜHLT SIND.

Das Innere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Ofentür nicht von Hand.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Ofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Ofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.

Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Das Äußere des Ofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Ofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

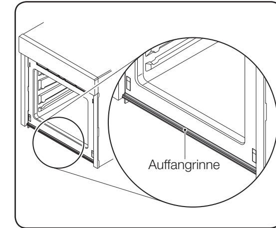






Auffangrinne

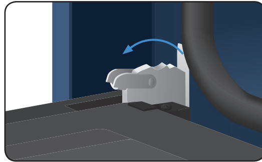
- Die Auffangrinne dient dem Schutz der Küchenmöbel, indem Wasser und Feuchtigkeit, die während des Ofenbetriebs entstehen, aufgefangen werden. Reinigen Sie die Auffangrinne nach jeder Verwendung des Ofens.

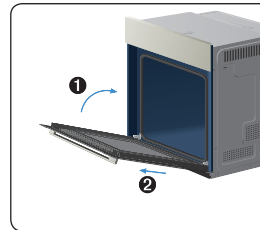


AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Ofenklappe nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

 **VORSICHT**: Die Ofenklappe ist schwer.





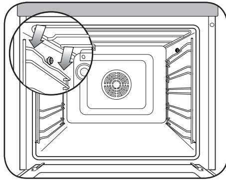
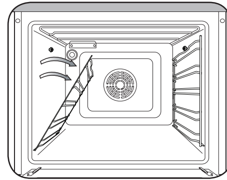
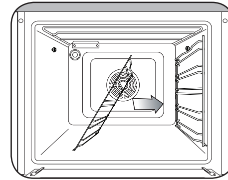
1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Ofenklappe mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.





ABNEHMEN DER SEITLICHEN SCHIENEN (ZUBEHÖR)

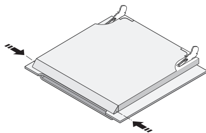
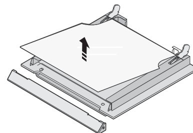
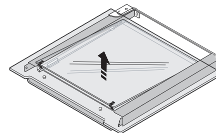




1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich der seitlichen Schiene.
2. Drehen Sie die seitliche Schiene um etwa 45 °.
3. Ziehen Sie die seitliche Schiene aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

 **EINBAU:** Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

1 Drücken Sie die beiden Riegel links und rechts der Ofentür.

2 Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Klappe.

3 Heben Sie Scheibe 2 an, und reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie sie mit einem weichen sauberen Tuch.

 Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze.
Die Methoden zum Ein- bzw. Ausbauen unterscheiden sich allerdings nicht.

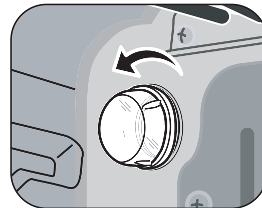
 Achten Sie beim Einbau von Glas 1, das der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

 **Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühbirne im Ofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:**

- Schalten Sie den Ofen aus.
- Trennen Sie den Ofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Ofen und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Ofenboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

Hintere Ofenlampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Birne durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenbirne mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern die erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.





Notizen












KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DG68-00191Q